

# [Atelier] Muffins aux carottes du québec



“ Au Québec, on appelle les petits gâteaux... des muffins. Je vous dévoile une petite recette traditionnelle du Québec, celle que ma grand-maman. Tu peux remplacer l'ananas par de la pomme broyée. ”

## Les Ingrédients :

Pour 6 gros, 12 moyens ou 24 petits muffins :

- 1 grosse (ou 50 à 60 g) [carotte](#)
- 1 œuf
- 85 g de cassonade (ou vergeoise)
- 85 g de farine
- 34 ml d huile végétale (ici tournesol)
- ¼ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de vanille
- ½ c. à thé de levure chimique
- 1/8 de c. à thé de sel
- 35 g de [noix](#)
- 60 g d'ananas broyés et égouttés
- 1 pincée de bicarbonate de soude (facultatif)

## Les Étapes :

- 1- Préchauffe le four à 180°C
- 2- Épluche la carotte. Râpe-la finement. Pèse 50 ou 60 g de carotte râpée. Réserve.
- 3- Égoutte l'ananas. Coupe-le en petits morceaux et écrase-le à la fourchette. Réserve.
- 4- Bats l'œuf avec la cassonade (ou vergeoise). Ajoute l'huile puis les ananas. Mélange.
- 5- Sans mélanger, ajoute sur ce mélange, la farine, le bicarbonate, la levure, la cannelle et la vanille. Mélange rapidement à la cuillère. Ajoute ensuite la carotte râpée. Mélange.
- 6- Répartis la pâte dans ton moule à muffins.
- 7- Enfourne dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sec.
- 8- Sors tes gâteaux du four. Laisse-les refroidir avant de les démouler.
- 9- Déguste !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Si tu veux préparer un gros gâteau (cake), double les quantités. Le temps de cuisson sera plus long... environ 45 minutes.